Breville

Breville Customer Service Centre

US Customers

Mail: 19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email Customer Service askus@
brevilleUSA.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email Customer Service askus@
breville.ca

www.brevilleusa.com

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928

19400 S. Western Ave, Torrance CA, 90501-1119
Tel 1866 BREVILLE
2555 avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montréal), Québec H9P 2Z2 CANADA
Tel 1866 BREVILLE

Model 800GRXL

Issue 2/09

Packaging Code: NA

© Copyright Breville Pty Ltd 2009

PRINTED ON RECYCLED PAPER

Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

Breville

INDOOR BBQ AND GRILL™

INDOOR BBQ
AND GRILL™

CONTENTS

4	Introduction
5	About your Breville Indoor BBQ and Grill™
6	Breville recommends safety first
7	Know your Breville Indoor BBQ and Grill™
9	Operating your Breville Indoor BBQ and Grill™
9	To use as an open grill
10	To use as a closed grill
11	To use as a panini press
12	Adjustable Grilling Height Control
13	Variable Temperature Control
15	Grilling guide
17	Care and cleaning
18	Storage
20	Recipes
32	French Instructions

Breville

Congratulations

on the purchase of your new Breville Indoor BBQ and Grill™

Inspired by the belief that healthy, low-fat meals can taste great, your Breville Indoor BBQ and Grill™ is designed with innovative features and heavy-duty components; ensuring powerful performance and healthy, tasty meals and snacks.

In developing this booklet our goal was to provide you with the essential point from which you can start exploring the practical and everyday ways to make the best use of your 800GRXL. As part of the Die Cast product range, the 800GRXL represents easy cooking of nutritious meals.

We would just like to say thank you, and...

enjoy.

IMPORTANT SAFEGUARDS

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- Always use the Grill on a dry level surface.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle to lift the top plate.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. Do not let the cord touch hot surfaces or become knotted.
- Young children or infirm persons should be supervised to ensure that they do not play with or misuse the appliance.
- Always remove the plug from the power outlet before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use, before cleaning and storing.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance
- Do not use this appliance for other than its intended use.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- No user-serviceable parts inside.
- Refer servicing to qualified personnel.
- Do not use outdoors
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off,” then remove plug from wall outlet.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not operate without drip tray in place.

UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. ALLOW TO COOL BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS, AND BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.

THE USE OF ACCESSORY ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED BY THE APPLIANCE MANUFACTURER MAY CAUSE INJURIES.

FULLY UNWIND THE CORD FROM THE CORD STORAGE FACILITY BEFORE USE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTE: Your Breville appliance comes with the unique Assist ™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. DO NOT use in conjunction with a power strip or extension cord.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your grill has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer power cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

KNOW YOUR BREVILLE INDOOR BBQ AND GRILL™

Operating

OPERATING YOUR BREVILLE INDOOR BBQ AND GRILL™

FIG 1

FIG 2

FIG 3

Remove any promotional materials and packaging materials before use. Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth.

When using the Indoor BBQ and Grill™ for the first time you may notice a fine smoke haze. This is caused by the first heating of some of the components. There is no need for concern.

TO USE AS AN OPEN GRILL

1. Insert the plug into a 110/120v power outlet. Switch the On/Off button to 'ON'. The red heating light will illuminate.
2. Ensure the Removable Drip Tray is correctly inserted and positioned back into the appliance (see Fig 1).
3. Ensure the top plate is in the closed position for more efficient preheating.
4. Turn the Base Plate Tilt Dial to the 'Flat' position.
5. Turn the Variable Temperature Control Dial to 'Sear' for fast preheating.
6. Allow the Indoor BBQ and Grill™ to preheat until the red heating light goes out.
7. The grill must be closed to release the lock. Turn the Grill Lock Dial on the side of the grill to vertical position (see Fig 2) and use the handle to pull the top plate into the open position (see Fig 3).

NOTE: It is important that the base plate is in the flat position when using as an open grill.

NOTE: Grill Lock will automatically reset when returned to the 'closed' position.

8. Place meat or foods to be cooked on either or both of the cooking plates. Refer to Grilling Recipes or Guide for cooking times.
9. When the food is cooked, remove using a plastic spatula.

NOTE: Use the 15 minute Timer Dial to select a pre-heating or cooking time between 1 – 15 minutes. The Dial will need to be rotated clockwise completely before selecting the desired time. When the selected time has elapsed, a bell will ring once. The grill will not turn off, it will remain heating.

FIG 3

TO USE AS A CLOSED GRILL

1. Insert the plug into a 110/120v power outlet and switch the power 'ON'. Switch the On/Off button to 'ON'. The red heating light will illuminate.
2. Ensure the Removable Drip Tray is correctly inserted and positioned back into the appliance (see Fig 3).
3. Ensure the top plate is in the closed position for more efficient preheating.
4. Turn the Base Plate Tilt Dial to the 'Angle' or 'Flat' position.
5. Turn the Variable Temperature Control dial to 'Sear' for fast preheating.
6. Allow the Indoor BBQ and Grill™ to preheat until the red heating light goes out.
7. Use the handle to pull the top plate into the 90° position
8. Place meat or foods to be cooked on the base cooking plate. Refer to Grilling recipes or Guide for cooking times.

Note: The Indoor BBQ and Grill™ can be used to cook foods in the open or closed position.

9. Use the handle to close the top plate. The top plate has a floating hinge system that is designed to press down evenly on the food. The Grilling Height Control on the right hand side of the top plate is used to adjust for the thickness of the food. The levelling handle on the right hand side of the top of the grill may be used to even out the top plate (see Fig 4). The top plate must be fully lowered to achieve grill marks onto the food.

FIG 4

10. When the food is cooked, use the handle to open the top plate. Remove the food using a plastic spatula.

Note: The red heating light will cycle on and off during the cooking process indicating that the correct temperature is being maintained.

TO USE AS A PANINI PRESS

1. Insert the plug into a 110/120v power outlet. Switch the On/Off button to 'ON'. The red heating light will illuminate.
2. Ensure the Removable Drip Tray is correctly inserted and positioned back into the appliance.
3. Ensure the top plate is in the closed position for more efficient preheating and cooking.
4. Turn the Base Plate Tilt Dial to the 'Flat' position.
5. Turn the Variable Temperature Dial to the 'Panini' position.
6. Allow the Indoor BBQ and Grill™ to preheat until the red heating light goes out.
7. During this time, prepare the panini and place it onto the base plate. Always place paninis towards the rear of the base plate.
8. Use the handle to close the top plate. The top plate has a floating hinge system that is designed to press down evenly on the panini. The Grilling Height Control on the right hand side of the top plate is used to adjust for the thickness of the panini. The levelling handle on the right hand side of the top of the grill may be used to even out the top plate.

Note: Always allow the Indoor BBQ and Grill™ to preheat until the red heating light goes out.

9. Toasting should take approximately 5-8 minutes. Exact toasting time will be a matter of preference. It will also depend on the type of bread and filling used.
10. When the panini is cooked, use the handle to open the top plate. Remove the panini using a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cooking plates.

Note: The red heating light will cycle on and off during the toasting process indicating that the correct temperature is being maintained.

CAUTION: FULLY UNWIND THE CORD FROM THE CORD STORAGE FACILITY BEFORE USE.

USING THE ADJUSTABLE GRILLING HEIGHT CONTROL FEATURE.

Your Indoor BBQ and Grill™ features an Adjustable Grilling Height Control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the base plate.

This allows your Indoor BBQ and Grill™ to be used as an open toaster, ideal for toasting open panini style 'melts'. It can also be used to grill delicate ingredients such as fish and hamburger buns without squashing.

1. Allow the Indoor BBQ and Grill™ to preheat until the red heating light goes out.
2. Place the food to be grilled on the base plate.
3. Move the Adjustable Grill Control clip on the right hand side of the Indoor BBQ and Grill™ to the desired height (see Fig 5).
4. Slowly lower the top plate, using the levelling handle on the top right-hand side of the plate, until it rests in the appropriate position above the food (see Fig 6).
5. The top plate will radiate the desired heat to melt ingredients such as cheese or lightly grill foods.

FIG 5

Note: The Adjustable Grill Height Control can be moved to accommodate thick or thin foods by sliding the clip forwards or backwards along the arm.

FIG 6

BASE PLATE TILT DIAL

1. To place the base plate into the sloped position, simply turn the Base Plate Tilt Dial anti-clockwise until the dial reaches the 'Angle' position. This position is suitable for achieving the maximum fat drainage when using the Indoor BBQ and Grill™ as a closed grill.
2. To place the base plate into the flat position, turn the Base Plate Tilt Dial clockwise until the dial reaches the 'Flat' position. This position is ideal for cooking sausages, pancakes, eggs, etc when a flat plate is required so that the foods do not run or slide off the grill. It is important to use the flat position when using the Indoor BBQ and Grill™ as an open grill.

VARIABLE TEMPERATURE CONTROL DIAL
The Breville Indoor BBQ and Grill™ features a Variable Temperature Control dial which allows a variety of foods to be cooked. Just select a temperature suited to the foods which are being cooked.

With the dial set on 'Sear' the temperature is correctly suited to grill meats or other foods.

With the dial set on 'Panini' the temperature is correctly suited to toasting paninis.

15 MINUTE TIMER DIAL
The Breville Indoor BBQ and Grill™ features a 15 minute timer which allows you to monitor the time elapsed during preheating or cooking. To set the timer, simply turn the dial clockwise completely to the '15' position and then anti-clockwise to select the desired minutes. The timer will ring once when the desired time has elapsed. The grill will not turn off, it will remain heating.

HINTS FOR BEST GRILLING RESULTS

MEAT

For best grilling results use meat cuts which are thick enough to touch the top and base plate when the Indoor BBQ and Grill™ is closed.

RECOMMENDED CUTS

Beef	Sirloin (New York), Rump, Rib Eye (Scotch Fillet), Fillet.
Lamb	Trim Lamb Leg Steaks, Fillet, Eye of Loin, Cutlets and Diced Lamb.
Pork	Butterfly Loin Steaks, Spare Ribs, Leg Steaks, Fillets, Diced Pork.

Tougher cuts such as beef blade, topside steak, lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderise these cuts marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.

It is not recommended to cook items with thick bones such as T-bone steaks.

Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices toughening the meat.

If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with kitchen paper before placing on the Indoor BBQ and Grill™. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the grill plate when cooked.

Do not over cook meat, some meats are better served pink and juicy.

Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher, dry steak. Use tongs instead.

When removing fish pieces, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.

Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.

GRILL AND BBQ GUIDE

Contact Grilling and BBQ is a healthy and efficient way to cook. The cooking times are approximate due to variances in ingredient thickness.

NOTE: These times relate to when the grill is in the closed and on the contact position.

INGREDIENT AND TYPE	COOKING TIME
Beef	
• sirloin steak	3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done
• minute steak	1-2 minutes
• hamburger patties	4-6 minutes
Pork	
• fillet	4-6 minutes
• loin steaks	
Lamb	
• loin	3 minutes
• cutlets	4 minutes
• leg steaks	4 minutes
Sausages	
• thin	3-4 minutes
• thick	6-7 minutes

INGREDIENT AND TYPE	COOKING TIME
Chicken	
• breast fillet	6 minutes or until cooked through
• thigh fillet	4-5 minutes or until cooked through
Panini 3-5 minutes or until golden brown	
Vegetables sliced ½"; 1.25 cm thick	
• eggplant	3-5 minutes
• zucchini	
• sweet potato	
Seafood	
• fish fillet	2-4 minutes
• fish cutlets	3-5 minutes
• octopus (cleaned)	3 minutes
• shrimp	2 minutes
• scallops	1 minute

Care and Cleaning

CARE AND CLEANING

Before cleaning, switch the grill off at the On/Off button and unplug. Allow your Indoor BBQ and Grill™ to cool before cleaning. The appliance is easier to clean when slightly warm.

Always clean your Indoor BBQ and Grill™ after each use to prevent a build up of baked-on foods.

Wipe cooking plates with a soft cloth to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad.

NOTE! The cooking plates are coated with a non-stick surface, do not use abrasives.

Do not use spray-on non-stick coatings as this will affect the performance of the non-stick surface on the cooking plates.

CLEANING THE DRIP TRAY

Remove and empty the Drip Tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.

Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

QUANTANIUM SCRATCH RESISTANT COATING

The bottom plate of your Indoor BBQ and Grill™ features a special scratch resistant non-stick coating that makes it safe to use metal utensils when cooking.

Regardless of this fact, Breville recommends that care is taken with the non-stick coating particularly when using metal utensils.

Do not use sharp objects or cut food inside the Indoor BBQ and Grill™. Breville will not be liable for damage to the non-stick coating where metal utensils have been misused.

Cooking on a non-stick surface minimises the need for oil, food does not stick and cleaning is easier.

Any discolouration that may occur will only detract from the appearance of Indoor BBQ and Grill™ and will not affect the cooking performance.

When cleaning the non-stick coating, do not use metal (or other abrasive) scourers. Wash in hot soapy water. Remove stubborn residue with a non abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.

WARNING: DO NOT IMMERSE ANY PART OF THE BREVILLE INDOOR BBQ AND GRILL™ IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

STORAGE
To store your Indoor BBQ and Grill™:

1. Switch off the appliance at the On/Off button, and remove cord from the power outlet.
2. Allow the Indoor BBQ and Grill™ to fully cool.
3. Slide the storage clip towards the front handle to the 'Lock' position so that the top and bottom cooking plates are locked together.
4. Slide the removable drip tray into place.
5. Wrap the cord in the cord storage area below the appliance.
6. Store on a flat, dry, level surface.

NOTE! For added convenience the Indoor BBQ and Grill™ may be stored standing up in a vertical position.

Recipes

AUSSIE BURGER

Serves 4

500g (1lb) ground beef
1 cup fresh bread crumbs
1 small onion, peeled and finely chopped
1 teaspoon minced garlic
1 tablespoon chopped parsley
1 egg, lightly beaten
To cook and serve;
4 bacon rashers
4 hamburger buns or full grain rolls
1 250g (8oz) tin beet slices, drained
2 roma tomatoes, thinly sliced
Tomato sauce
4 cheddar cheese slices
¼ iceberg lettuce heart, shredded

Preheat Indoor BBQ and Grill™ until the 'Heating' light turns off.

1. Combine all ingredients in a large mixing bowl and mix thoroughly. Form mince into 4 patties. Set aside.
2. Place patties on grill and allow the top plate to rest on the patties. Adjust the Grilling Height Control to the thickness of the patties. Cook for 4-5 minutes or to your required doneness.
3. Place bacon on grill cook for 2 minutes. Lightly spread buns with butter or margarine.
4. Place a pattie on each bun and top with bacon, beetroot, tomato, tomato sauce and cheese. Add lettuce to burgers and place reserved roll halves on top.

Serve immediately.

TERIYAKI CHICKEN FILLETS

Serves 4

1 tablespoon mirin
2 tablespoons soy sauce
2 teaspoons caster sugar
2 teaspoons cooking sake
2 chicken breast fillets, halved lengthways
To serve;
Lemon wedges
Steamed rice
Salad of green leaves

Preheat Indoor BBQ and Grill™ until the 'Heating' light turns off.

1. Combine mirin, soy sauce, sugar and sake. Place chicken in a stainless steel baking dish and pour prepared marinade over. Allow to stand for 30 minutes before cooking.
2. Place chicken on grill and allow top plate to gently rest on chicken.
3. Cook for 4-5 minutes until chicken is cooked through.
4. Remove and allow to rest for 5 minutes before serving on a bed of steamed rice. Garnish with lemon wedges and accompany with a salad of green leaves.

OREGANO LAMB KEBABS

Serves 4

1 tablespoon olive oil
1 tablespoon lemon juice
1 teaspoon chopped garlic
1 tablespoon dried oregano leaves
500g (1lb) lamb loin, cut into 3 cm cubes
freshly ground black pepper
Wooden skewers, soaked in water
To serve;
Salad leaves
Black olives
Crumbled fetta cheese

Preheat Indoor BBQ and Grill™ until the 'Heating' light turns off.

1. Combine oil with lemon juice and garlic in a large mixing bowl. Add lamb and allow to marinate for 30 minutes before threading onto 4 kebab skewers.
2. Season each kebab generously with pepper and place on grill.
3. Allow the top plate to rest lightly on lamb. Cook for 4-5 minutes.
4. Serve with crusty bread and a Greek salad of salad leaves, black olives and crumbled feta cheese.

BABY OCTOPUS WITH CHILLI AND GARLIC

Serves 4

750g (1.5lbs) baby octopus, cleaned
2 tablespoons olive oil
2 tablespoon Thai style sweet chilli sauce
juice and zest of 1 lime
1 teaspoon minced garlic
To garnish;
Lime wedges
Coriander sprigs
To serve;
Lightly steamed vermicelli noodles

Preheat Indoor BBQ and Grill™ until the 'Heating' light turns off.

1. In a large mixing bowl combine octopus with oil, chilli sauce, lime zest, juice and garlic. Toss well to combine and season with pepper.
2. Place octopus on pre-heated grill and lower press. Allow to cook for 3 minutes.
3. Remove from grill and serve on top of vermicelli noodles, garnish with lime and coriander.

MARINATED NEW YORK CUT STEAK

Serves 4

1 cup red wine
2 tablespoons olive oil
1 tablespoon Dijon style mustard
1 teaspoon minced garlic
4 New York cut steaks
To serve;
Creamy mashed potato
Crisp green salad

Preheat Indoor BBQ and Grill™ until the 'Heating' light turns off.

1. Combine wine, oil, mustard and garlic in a screw top jar and shake well. Place steaks in a shallow dish, pour over marinade.
2. Allow to marinate at room temperature for 30 minutes to 1 hour.
3. Remove steaks from marinade and place on grill. Cook for 3 minutes for medium rare.
4. Serve with creamy mashed potato and a crisp salad.

ATLANTIC SALMON STEAK WITH TARRAGON AND PEPPER CRUST

Serves 4

2 tablespoons olive oil
2 tablespoons dried tarragon leaves
freshly ground black pepper
4 Atlantic salmon steaks – weighing approx 180g (1/2lb) each
To garnish;
Lime or lemon wedges
To serve;
Steamed baby potatoes

Preheat Indoor BBQ and Grill™ until the 'Heating' light turns off.

1. Combine oil with tarragon and a generous and coarse grinding of black pepper.
2. Brush salmon on both sides with mixture and place on grill.
3. Adjust the Grilling Height Control to just touch the top of the fish steak.
4. Allow to cook for 2 minutes for fish to be golden on the outside and 'rosy' pink on the inside. Cook a further 2 minutes to cook through.
5. Remove from grill and serve immediately with the steamed potatoes.

RED WINE AND ROSEMARY LAMB STEAKS

Serves 8

8 125g (1/4lb) lamb steaks
2 tablespoons rosemary leaves
1/3 cup red wine
freshly ground black pepper
1/4 teaspoon crushed garlic
To serve;
Steamed green beans

Preheat Indoor BBQ and Grill™ until the 'Heating' light turns off.

1. Place steaks in a shallow dish. Combine rosemary, wine, pepper and garlic and pour over steaks. Allow to marinate for at least 20 minutes.
2. Turn the Base Plate Tilt Dial to flat, open the grill. Place prepared steaks onto ribbed grill and cook for 3 minutes each side until cooked to your liking. Serve with steamed green beans.

THAI GREEN CURRY LAMB CUTLETS

Serves 4

1 tablespoon Thai green curry paste
3 tablespoons coconut cream
1 tablespoon chopped coriander
12 lamb cutlets, trimmed
To serve;
Steamed rice and greens

Preheat Indoor BBQ and Grill™ until the 'Heating' light turns off.

1. Combine curry paste, coconut cream and coriander. Spoon over cutlets and allow to marinate for 20 minutes.
2. Turn the Base Plate Tilt Dial to flat, open the grill, place cutlets on ribbed grill and cook for 3 minutes each side or until cooked to your liking. Serve with steamed rice and greens.

CHILLI BEEF SALAD WITH CASHEWS

Serves 4

500g (1lb) rump or sirloin steak
3 mild red chillies, chopped
2 tablespoons soy sauce
1 teaspoon crushed ginger
1/2 teaspoon crushed garlic
Salad greens
To serve;
1/2 cup chopped cashew nuts
soy sauce

Preheat Indoor BBQ and Grill™ until the 'Heating' light turns off.

1. Slice steak into thin strips and combine with chill, soy, ginger and garlic. Allow to marinate for 20 minutes.
2. Place salad greens in individual serving bowls.
3. Turn the Base Plate Tilt Dial to 'Flat', open the grill and cook beef on flat plate for 1-2 minutes each side.
4. Place on top of greens and sprinkle with cashew nuts and soy sauce.

GRILLED BABY BOK CHOY WITH OYSTER SAUCE

4 baby bok choy (50g each)
2 tablespoons soy sauce
1 tablespoon oyster sauce
2 tablespoons lemon juice
2 teaspoons brown sugar

Preheat Indoor BBQ and Grill™ until the 'Heating' light turns off.

1. Discard outer leaves of bok choy and halve the bok choy, wash well. Preheat grill to medium heat.
2. Turn the Base Plate Tilt Dial to 'Flat', open the grill and cook bok choy cut side down on flat plate for 2 minutes or until tender.
3. To make oyster sauce combine soy, oyster sauce, lemon juice and sugar. Serve with the sauce drizzled over bok choy.

LEMON AND HONEY CHICKEN SKEWERS

Serves 4

500g (1lb) chicken breast fillets
2 tablespoons lemon juice
2 tablespoons honey
2 teaspoons sesame seeds
1 teaspoon grated ginger
Wooden skewers, soaked in water
To serve;
Steamed basmati rice
Steamed green vegetables

Preheat Indoor BBQ and Grill™ until the 'Heating' light turns off.

1. Slice chicken into thin strips and thread onto 8 skewers. Place skewers on pre-heated lower grill and lower top plate. Allow to cook for 3 minutes or until cooked through.
2. While chicken is cooking combine lemon juice, honey, sesame and ginger. Serve skewers on steamed rice and pour over the lemon and honey sauce. Serve with steamed greens and steamed basmati rice.

GRILLED CHICKEN WITH LEMON THYME

Serves 4

4 chicken breast fillets
2 teaspoons olive oil
2 teaspoons crushed garlic
2 tablespoons lemon thyme leaves
1 teaspoon grated lemon rind
2 tablespoons lemon juice
cracked black pepper
To Serve;
lemon wedges
crisp green salad

Preheat Indoor BBQ and Grill™ until the 'Heating' light turns off.

1. Place chicken breasts in large flat dish. Combine oil, garlic, lemon thyme, lemon rind and juice and pepper and mix well. Pour over chicken breasts. Allow to marinate for 15 minutes.

2 Turn the Base Plate Tilt Dial to 'Flat', open the grill, place chicken on ribbed grill and cook for 3 minutes each side or until cooked to your liking Slice breasts diagonally, serve with lemon wedges and a green salad.

LEMON AND SOY MARINATED SALMON

Serves 4 as an entree

300g (1/2lb) piece salmon fillet, skin removed
2 tablespoons soy sauce
1 teaspoon wasabi paste
2 tablespoons lemon juice
2 teaspoons sesame oil
To serve;
Pickled ginger
Sautéed spinach

Preheat Indoor BBQ and Grill™ until the 'Heating' light turns off.

1. Cut salmon into 1cm thick slices. Combine soy, wasabi, lemon juice and sesame oil. Pour over salmon and allow to marinate for 20 minutes.

2. Turn the Base Plate Tilt Dial to 'Flat', open the grill, place salmon on flat plate for 20-30 seconds each side or until seared. Serve salmon with spinach and ginger

HOT GINGERED PRAWNS

Serves 4

1 kg green king prawns, peeled with tails intact
1 teaspoon crushed garlic
1/4 cup soy sauce
1/4 cup dry white wine
1 tablespoon finely shredded ginger
350 ml Thai sweet chilli sauce
Wooden skewers, soaked in water
To serve;
Steamed jasmine rice
Sautéed chinese broccoli

Preheat Indoor BBQ and Grill™ until the 'Heating' light turns off.

1. Thread prawns onto soaked wooden skewers approx 4 per skewer.

2. Combine remaining ingredients and mix well, pour over prawn skewers. Place skewers on pre-heated grill and lower top plate, cook for 1 minute or until pink and tender. Serve with steamed rice and broccoli.

BAGEL WITH SMOKED SALMON AND CAPERS

Serves 4

4 bagels – split
4 tablespoons cream cheese
8 slices smoked salmon
6 shallots, peeled and sliced finely lengthwise
1 tablespoon capers, drained and chopped
1 lemon
freshly ground black pepper

Preheat Indoor BBQ and Grill™ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Spread base of bagels with cream cheese. Lay salmon slices over, divide shallots between the 4 bagels, sprinkle over capers and squeeze with lemon juice. Season with pepper and place top on bagel.
2. Place in pre-heated grill and allow top plate to gently rest on bagels using the Adjustable Grilling Height Control.
3. Allow to toast for 1½ minutes or until required doneness. Remove from press and serve immediately.

BAGEL WITH SMOKED TURKEY, CRANBERRY AND CAMEMBERT CHEESE

Serves 4

4 bagels – split
butter or margarine
4 slices smoked turkey breast – cut in half
3 tablespoons cranberry sauce
1 cup snow pea sprouts
1 small camembert cheese, cut into fine slices

Preheat Indoor BBQ and Grill™ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Lightly spread bagels with butter or margarine. Arrange half the turkey slices in bagels. Spread the cranberry sauce. Top with snow pea sprouts, then camembert slices and finally remaining turkey.
2. Place in pre-heated grill and allow top plate to gently rest on bagels using the Adjustable Grilling Height Control.
3. Allow to toast for 1½ minutes or until required doneness. Remove from press and serve immediately.

LEG HAM AND SEEDED MUSTARD ON WHOLE GRAIN BREAD

Serves 4

8 slices 'large' size wholegrain pre-sliced bread
butter or margarine
4 slices leg ham
3 tablespoons seeded mustard
1 avocado, peeled and sliced thinly and squeezed with lemon juice
1 vine-ripened tomato, sliced
6-8 inner leaves of cos lettuce, roughly torn

Preheat Indoor BBQ and Grill™ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Lightly spread bread with butter or margarine. Place ham on half the bread and spread with mustard. Lay avocado slices over, then tomato and finally lettuce leaves.
2. Top with remaining bread slices and place in grill, allow press to gently rest on bread, cook until golden brown.
3. Remove from press. Cut each panini in half and serve immediately.

SMOKED CHICKEN WITH BASIL AND FRESH MANGO

Serves 4

8 slices 'large' wholegrain pre-sliced bread
butter or margarine
250g (1/2lb) sliced smoked chicken – smoked chickens are available from better delis and supermarkets – char-grilled rotisserie chicken can be substituted
1 medium size ripe mango, peeled and sliced
3-4 tablespoons whole egg mayonnaise
1 1/2 cup basil leaves roughly torn
freshly ground black pepper

Preheat Indoor BBQ and Grill™ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Lightly spread bread with butter or margarine. Arrange chicken on half the bread, then place mango slices over chicken. Spoon mayonnaise over the mango and scatter with basil leaves. Season with pepper.
2. Top with remaining bread and place paninis in pre-heated grill. Allow grill to gently rest on bread, cook until golden brown.
3. Remove from grill. Cut each panini in half and serve immediately.

LAVOSH ROLL WITH PRAWNS, LIME AND MAYONNAISE

Serves 4

4 slices lavosh bread
6 tablespoons mayonnaise
500g (1/2lb) medium sized king prawns, shelled, deveined and roughly chopped
1 punnet alfalfa sprouts
6-8 inner leaves of cos lettuce, cut into strips
juice of 1 lime
freshly ground black pepper

Preheat Indoor BBQ and Grill™ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Place lavosh bread flat on work surface. Spread with mayonnaise (then keeping all ingredients on one end of bread) divide prawns between lavosh and top with sprouts and lettuce. Squeeze with lime juice and season with pepper.
2. Rolls lavosh firmly, but not too tightly. Place in pre-heated grill and allow top plate to rest gently on bread.
3. Allow to cook until lavosh is a light golden brown.
4. Remove from grill and cut in half, wrap each half in a paper napkin and serve immediately.

ROAST CHICKEN ROLL WITH SEMI-DRIED TOMATOES AND ROCKET

Serves 4

4 slices pita bread
6 tablespoons mayonnaise
250g sliced or chopped char-grill rotisserie chicken
1 cup semi-dried tomatoes, roughly chopped
1 bunch rocket leaves, roughly torn
freshly ground black pepper and sea salt

Preheat Indoor BBQ and Grill™ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Place pita bread flat on work surface. Spread with mayonnaise (then keeping all ingredients on one end of bread) divide chicken between pita and top with tomatoes and rocket.
2. Season generously and then roll pita firmly but not too tightly. Place in pre-heated grill and allow top plate to rest gently on bread
3. Allow to cook until pita is a light golden brown.
4. Remove from grill and serve immediately as is or cut each pita in half and wrap in a paper napkin to serve.

PASTRAMI ON TURKISH WITH MUSTARD MAYONNAISE

Serves 6

1 Turkish bread cut into 6 equal sections
butter or margarine
18 slices pastrami
6 tablespoons mustard mayonnaise
2 vine-ripened tomatoes, sliced
2 cups baby spinach leaves
12 slices Swiss style cheese
freshly ground black pepper

Preheat Indoor BBQ and Grill™ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Cut each section of Turkish bread through the centre and set aside top pieces. Lightly spread Turkish bread with butter or margarine. Divide the pastrami between the Turkish bread. Spread pastrami with mustard mayonnaise.
2. Arrange tomato slices over and then baby spinach leaves. Place cheese over each Turkish bread and then top with reserved bread slices.
3. Place Turkish bread in pre-heated grill and allow grill to gently rest on bread
4. Allow to cook until Turkish bread is lightly browned and cheese has melted slightly.

TURKISH BREAD WITH SALAMI, BOCCONCINI AND PESTO

Serves 6

1 Turkish bread cut into 6 equal sections
butter or margarine
18 slices Italian or Spanish salami
6 bocconcinni, sliced
1 punnet cherry tomatoes cut in half
1 cup pesto – available from better delis and supermarkets

Preheat Indoor BBQ and Grill™ on 'Panini' setting until the 'Heating' light turns off.

1. Cut each section of Turkish bread through the centre and set aside top pieces. Lightly spread Turkish bread with butter or margarine. Divide the salami between the Turkish bread. Arrange bocconcinni over and then cherry tomatoes.
2. Spoon pesto over and top with reserved bread slices.
3. Place in pre-heated grill and allow press to gently rest on bread.
4. Allow to cook until Turkish bread is lightly browned.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD. Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer
Service Center.

Toll free phone number:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

Breville

Centres Breville de service à la clientèle

US Customers

Mail: 19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email Customer Service askus@
brevilleUSA.com

www.brevilleusa.com

Clients au Canada

Courrier: Breville Canada
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire
(Montreal) Quebec
H9P 2Z2

Téléphone: Service à la clientèle
1(866) BREVILLE

Courriel Service à la clientèle
askus@breville.ca

www.breville.com

Modèle 800GRXL

Émission 2/09

Code d'emballage: NA

Est une marque déposée enregistrée de Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928
19400 S. Western Ave, Torrance, CA 90501-1119
Tel 1866 BREVILLE
2555 avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montréal), Québec H9P 2Z2 CANADA
Tel 1866 BREVILLE

© Copyright Breville Pty Ltd 2009

PRINTED ON RECYCLED PAPER

En raison des améliorations constantes apportées au concept ou à d'autres éléments, le produit que vous achetez pourrait différer légèrement de celui illustré dans ce livret.

Breville

BBQ ET GRIL
D'INTÉRIEUR[MC]

BBQ ET GRIL

D'INTÉRIEUR[MC]

TABLE DES MATIÈRES

35 Introduction

36 Au sujet de votre gril et BBQ d'intérieur[MC]

38 Breville vous recommande la sécurité avant tout

40 Faites la connaissance de votre gril et BBQ d'intérieur[MC]

43 Le fonctionnement de votre gril et BBQ d'intérieur[MC]

43 Usage comme gril ouvert

44 Usage comme gril fermé

45 Usage comme presse-panini

46 Contrôle ajustable de la hauteur de gril

47 Contrôle variable de la température

49 Guide de gril

51 Entretien et nettoyage

52 Entreposage

55 Recettes

Breville

Félicitations

Pour l'achat de vorte nouveau BBQ et Gril d'intérieur[MC] de Breville

Inspiré par la conviction que des repas sains et faibles en gras peuvent être savoureux, votre gril et BBQ d'intérieur[MC] de Breville est conçu avec des caractéristiques innovatrices et des composantes robustes qui garantissent un rendement maximal et des repas sains et savoureux.

Lors de la préparation de ce livret, norte but était de vous fournir les éléments essentiels pour explorer au maximum les différentes façons d'utiliser votre 800GRXL. Faisant partie de la gamme de produits an métal moulé, le 800GRXL s'avère l'outil idéal pour préparer des repas santé.

Nous voudrions simplement vous remercier et vous dire...

d'en profiter!

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Chez Breville , la sécurité occupe un place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électroménager et de respecter les mesures de sécurité suivantes :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Pour éviter les incendies, les chocs électriques ou des blessures, n'immergez ni l'appareil, ni la fiche ou le cordon dans aucun liquide.
- Servez-vous toujours du gril sur une surface plane et sèche.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Lorsque vous vous servez de cet appareil, veillez à laisser suffisamment d'espace au-dessus et sur tous les côtés.
- Pour les surfaces sensibles à la chaleur, l'usage d'un tapis isolant est recommandé.
- Ne placez pas cet appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four très chaud.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil.
  Servez-vous de la poignée pour soulever la plaque supérieure.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir alors qu'il pourrait être tiré par des enfants et les faire trébucher. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces brûlantes ou se nouer.
- Les jeunes enfants ou les personnes handicapées devraient être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou ne s'en servent d'une manière inadéquate.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le déplacer, lorsqu'il ne sert pas ou avant le nettoyage et l'entreposage.
- Lors du nettoyage de cet appareil, ne vous servez ni d'abrasifs, ni d'agent de nettoyage caustique ni de produit à nettoyer les fours.
- Ne vous servez de cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil proprement dit pour y déceler tout dommage. Si c'est le cas, cessez immédiatement de vous servir de l'appareil et appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Aucune pièce de cet appareil ne doit être réparée par l'utilisateur.
- Conzultez un personnel qualifié pour réparer l'appareil.
- Ne vous servez pas de cet appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas cet appariel san que le plateau d'égouttement ne soit installé correctement.

DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQU'IL NE SERT PAS ET AVANT LE NETTOYAGE. LAISSEZ-LE REFROIDIR AVANT D'INSTALLER OU D'ENLEVER DES PIÈCES.
L'USAGE D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS PAR LE FABRICANT POURRAIT CAUSER DES BLESSURES.
RETIREZ ENTIÈREMENT LE CORDON L'ESPACE DE RANGEMENT AVANT L'USAGE

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS.
À USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

- Branchez dans la prise murale. Assurez-vous d'éteindre l'appareil avant de le débrancher.
- L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait causer des blessures.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou autres liquides très chauds.

NOTE: Votre appareil Breville est équipé d'une fiche pratique Assist Plug[MC] dotée d'un trou de doigt qui permet de la retirer de la prise facilement et en toute sécurité.
Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de brancher votre appareil Breville directement dans la prise SANS vous servir d'une rallonge ou d'une barre d'alimentation.

AU SUJET DU CORDON D'ALIMENTATION

Par précaution, votre gril est équipé d'un cordon court dans le but d'éviter toute blessure ou dommage susceptibles d'être causés si une personne trébuchait ou s'enchevêtrait dans le cordon ou si celui-ci était tiré. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil ou se servir de celui-ci sans surveillance. Si vous devez vous servir d'un cordon plus long ou d'une rallonge avec l'appareil, ils doivent être disposés de manière à ne pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface car les enfants pourraient les tirer ou trébucher. Pour éviter les commotions électriques, les blessures ou les incendies, la puissance nominale de la rallonge utilisée doit être similaire ou supérieure à celle de l'appareil (la puissance est indiquée sur la partie inférieure de celui-ci).

LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE GRIL ET BARBECUE D'INTÉRIEUR DE BREVILLE

Fonctionnement

FONCTIONNEMENT DE VOTRE BBQ ET GRIL D'INTÉRIEUR[MC] DE BREVILLE

FIG 1

FIG 2

FIG 3

Enlevez tous les documents publicitaires ainsi que les matériaux d'emballage avant de vous servir de l'appareil. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont propres et libres de toute poussière. Le cas échéant, essuyez-les avec un chiffon humide.

Lorsque vous vous servirez de votre gril pour la première fois, vous remarquerez peut-être une brume fine. Cela est causé par le réchauffement de certains des composants. Ne vous en inquiétez pas.

POUR USAGE COMME GRIL OUVERT

1. Branchez la fiche dans une prise de 110v/120v et mettez l'interrupteur à la position « ON ». Le voyant rouge s'allume indiquant que le gril chauffe.
2. Veillez à ce que le plateau d'égouttage amovible soit inséré correctement et placé vers l'arrière de l'appareil (voir fig.1).
3. Assurez-vous que la plaque supérieure soit en position fermée pour un réchauffement rapide.
4. Mettez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position « Flat » (plane).
5. Tournez le cadran de contrôle variable de la température à la position « Sear » pour un réchauffement plus rapide.
6. Laissez l'appareil se réchauffer jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.
7. Le gril doit être fermé pour libérer le verrou. Tournez le cadran de verrouillage situé sur le côté du gril à la position verticale (voir fig. 2) et servez-vous de la poignée pour lever la plaque supérieure en position ouverte (voir fig. 3).

Note: Il est important que la plaque inférieure soit en position « Flat » (plane) si l'appareil sert de gril ouvert.

Note: **Le verrou du gril se réenclenchera automatiquement lorsqu'il sera remis à la position « Closed » (fermée).**

8. Placez la viande ou les aliments à faire cuire sur l'une des plaques ou les deux. Consultez les recettes ou le guide pour les temps de cuisson.
9. Lorsque les aliments sont cuits, enlevez-les à l'aide d'une spatule en plastique.

Note: **Servez-vous du cadran à minuterie de 15 minutes pour choisir un temps de réchauffement ou de cuisson entre 1 et 15 minutes. Il faut tourner le cadran de la minuterie jusqu'au bout dans le sens des aiguilles d'une montre avant de choisir un temps de réchauffement ou de cuisson. Lorsque le temps choisi est passé, un timbre retentira une fois. Le gril ne s'éteindra pas et continuera de chauffer.**

FIG 3

POUR USAGE COMME GRIL FERMÉ

1. Insérez la fiche dans une prise de 110v/120v et mettez l'interrupteur à la position « ON ». Le voyant rouge s'allume.
2. Assurez-vous que le plateau d'égouttage soit correctement inséré et placé vers l'arrière de l'appareil (voir fig. 3).
3. Veillez à ce que la plaque supérieure soit dans la position fermée pour un réchauffement plus efficace.
4. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position « Angle » (inclinée) ou « Flat » (horizontale).
5. Placez le cadran de contrôle variable de la température à la position « sear » pour un réchauffement plus rapide.
6. Laissez l'appareil se réchauffer jusqu'à ce que s'éteigne le voyant rouge.
7. Servez-vous de la poignée pour pousser la plaque supérieure à la position 90 degrés.
8. Placez la viande ou les aliments à faire cuire sur la plaque de cuisson inférieure. Consultez les recettes de grillades ou le guide pour les temps de cuisson.

Note: **Gril et BBQ d'intérieur[MC] peut cuire les aliments en position fermée autant qu'ouverte.**

9. Servez-vous de la poignée pour abaisser la plaque supérieure. Celle-ci est équipée d'un système à charnière conçu pour exercer une pression égale sur les aliments. Le contrôle de la hauteur de grillage sur le côté droit de la plaque supérieure sert à procéder à des ajustements selon l'épaisseur des aliments. La poignée située sur le côté droit de la partie supérieure du gril peut servir à mettre la plaque supérieure à niveau (voir fig. 4). La plaque supérieure doit être abaissée au maximum pour laisser des marques de grillade sur les aliments.

FIG 4

10. Lorsque les aliments sont cuits, servez-vous de la poignée pour soulever la plaque supérieure. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique.

Note: Le voyant rouge s'éteint et s'allume plusieurs fois pendant le processus de cuisson, ce qui indique qu'une température correcte est constamment maintenue.

USAGE COMME PRESSE-PANINI

1. Insérez la fiche dans une prise de 110v/120v et placez l'interrupteur à la position « ON ». Le voyant rouge s'allume.
2. Veillez à ce que le plateau d'égouttage soit inséré correctement et placé vers l'arrière de l'appareil.
3. Assurez-vous que la plaque supérieure est dans la position fermée pour un réchauffement plus efficace cuisine.
4. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position « Flat » (horizontale).
5. Tournez le cadran du contrôle variable de la température à la position « Panini ».
6. Laissez l'appareil se réchauffer jusqu'à ce que s'éteigne le voyant rouge.
7. Pendant ce temps, préparez le panini et placez-le sur la plaque inférieure. Placez toujours les paninis vers l'arrière de la plaque inférieure.
8. Servez-vous de la poignée pour rabaisser la plaque supérieure. Celle-ci est équipée d'un système à charnière conçu pour exercer une pression égale sur le panini. Le contrôle de la hauteur de grillage sur le côté droit de la plaque supérieure sert à procéder à des ajustements selon l'épaisseur du panini. La poignée située du côté droit de la partie supérieure du gril peut servir à mettre la plaque supérieure à niveau.

Note: Laissez toujours le gril se réchauffer jusqu'à ce que s'éteigne le voyant rouge.

9. Le temps exact de grillage devrait être d'environ 5 à 8 minutes. Cependant, il peut varier selon vos goûts, le type de pain et les aliments à cuire. Le temps exact de brunissement est une question de goût. Il dépend également du type de pain et des aliments utilisés.
10. Lorsque le panini est cuit, servez-vous de la poignée pour soulever la plaque supérieure. Retirez le panini à l'aide d'une spatule en plastique. Ne vous servez jamais de pinces en métal ou d'un couteau car ils pourraient endommager la couche surface antiadhésive des plaques.

ATTENTION: RETIREZ COMPLÈTEMENT LE CORDON DE SON COMPARTIMENT AVANT USAGE.

USAGE DU SYSTÈME DE CONTRÔLE AJUSTABLE DE LA HAUTEUR DE GRILLAGE.

Votre BBQ et Gril d'intérieur[MC] est doté d'un contrôle ajustable de la hauteur de grillage qui vous permet de placer la plaque supérieure à diverses hauteurs au dessus de la plaque inférieure.

Ceci permet à votre appareil d'être utilisé comme grille-pain ouvert, ce qui est idéal pour les sandwichs ouverts de style « croque-monsieur ». Il peut servir aussi à faire griller des ingrédients délicats comme le poisson ou les petits pains sans les écraser.

1. Laissez le BBQ et Gril d'intérieur[MC] se réchauffer jusqu'à ce que s'éteigne le voyant rouge.
2. Placez les aliments à faire griller sur la plaque inférieure.
3. Placez la languette du contrôle ajustable de la hauteur de grillage située sur le côté droit du BBQ et Gril d'intérieur[MC] à la hauteur souhaitée (voir fig. 5).
4. Abaisser lentement la plaque supérieure à l'aide de la poignée située sur le côté droit de la partie supérieure de la plaque jusqu'à ce qu'elle atteigne la hauteur souhaitée au dessus des aliments (voir fig. 6).
5. La plaque supérieure émettra la chaleur désirée pour faire fondre des ingrédients tels que le fromage ou faire griller légèrement d'autres aliments.

FIG 5

FIG 6

Note: Le contrôle ajustable de la hauteur de grillage peut être déplacé pour recevoir des aliments plus ou moins épais en faisant glisser la languette vers l'avant ou l'arrière le long du bras.

CADRAN D'INCLINAISON DE LA PLAQUE INFÉRIEURE

1. Pour placer la plaque inférieure en position inclinée, tournez simplement le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure jusqu'à ce qu'il atteigne la position « Angle ». Cette position permet d'obtenir un drainage maximal des gras de cuisson lorsqu'on utilise le BBQ et Gril d'intérieur[MC] comme gril fermé.
2. Pour placer la plaque inférieure en position « Flat » (horizontale), tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure jusqu'à ce que le cadran atteigne la position « Flat » (horizontale). Cette position est idéale pour faire cuire saucisses, crêpes, œufs, etc. afin d'empêcher ces aliments de glisser hors du gril. Il est important d'utiliser la position horizontale lorsqu'on utilise le BBQ et Gril d'intérieur[MC] comme gril ouvert.

CADRAN DE CONTRÔLE VARIABLE DE LA TEMPÉRATURE

Le BBQ et Gril d'intérieur[MC] est doté d'un cadran de contrôle ajustable de la température qui permet de faire cuire toute une variété d'aliments. Choisissez simplement une température adaptée aux aliments en cours de cuisson.

Avec le cadran en position « Sear » (saisir), la température est idéale pour les grillades ou autres aliments.

Si l'on met le cadran à la position « Panini » la température est parfaite pour faire griller des paninis ou sandwichs.

MINUTERIE DE 15 MINUTES

Le BBQ et Gril d'intérieur[MC] est équipé d'une minuterie de 15 minutes qui vous permet de vérifier le temps écoulé pendant le réchauffement ou la cuisson. Pour régler la minuterie, tournez simplement le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 15 » puis en sens inverse des aiguilles d'une montre pour choisir le nombre de minutes désiré. La minuterie sonnera une fois lorsque le temps correspondant sera écoulé. Le gril ne s'éteindra pas et continuera de chauffer.

PETITS TRUCS POUR RÉUSSIR UN GRILLAGE PARFAIT

Pour réussir un grillage parfait, utilisez des coupes de viandes assez épaisses pour qu'elles touchent aux deux plaques lorsque le gril est fermé.

COUPES RECOMMANDÉES

Bœuf	Bifteck de surlonge, croupe, faux filet,
Agneau	Steak d'agneau, filet, coquille d'aloyau, escalope, agneau en morceaux
Porc	Coquille d'aloyau en papillon, côtes levées, tranche de gigot filet, porc en morceaux

Les coupes plus dures comme la pointe de bœuf, la tranche de ronde ou l'avant-main d'agneau peuvent servir. Pour attendrir ces coupes, faites-les mariner pendant quelques heures ou toute la nuit dans une marinade à base de vin ou de vinaigre pour que les tissus conjonctifs se désagrègent.

Il n'est pas recommandé de faire cuire des viandes avec des os épais comme le bifteck d'aloyau (T-Bone).

Ne salez pas la viande avant la cuisson, car les jus s'en échapperont et la viande durcira.

Si vous utilisez une recette de marinade ou des viandes déjà marinées achetées chez votre boucher, drainez ce qui reste de la marinade et essuyez-la avec des serviettes en papier avant de la placer sur le BBQ et Gril d'intérieur[MC]. Certaines marinades contiennent beaucoup de sucre, ce qui peut occasionner de la fumée lors de la cuisson.

Ne faites pas trop cuire la viande; certaines viande sont bien meilleures si elles sont rosées et juteuses.

Ne percez pas la viande avec une fourchette ni ne la coupez pendant la cuisson. Les jus s'échapperaient ce qui donnerait un steak plus dur et plus sec. Servez-vous plutôt de pinces.

Lorsque vous retirez des morceaux de poisson du gril, servez-vous d'une spatule plate résistant à la chaleur.

Si l'on fait cuire les saucisses à l'étuvée, cela élimine la nécessité de les percer avant la cuisson.

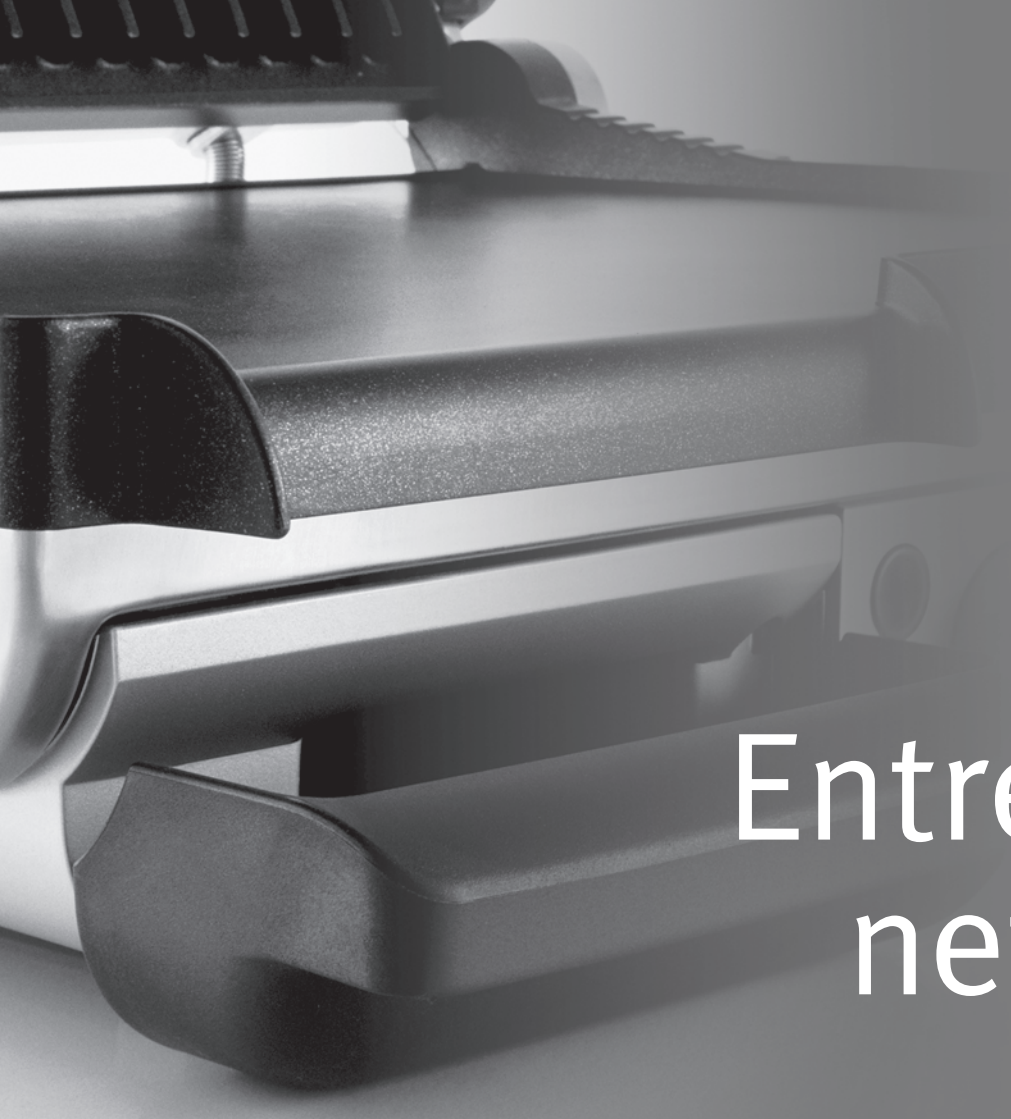
GUIDE DE GRILLAGE

Les aliments grillés ou cuits au BBQ par le contact des plaques constituent une façon saine et efficace de faire la cuisine. Les temps de cuisson sont approximatifs en raison de l'épaisseur variable des aliments.

Note: **Ces temps sont basés sur une cuisson sur le gril en position fermée.**

INGRÉDIENT ET TYPE	TEMPS DE CUISSON
Bœuf	
• bifteck de surlonge	3 minutes pour « à demi-saignant" 5 à 6 minutes pour « bien cuit »
• bifteck minute	1 à 2 minutes
• galettes de bœuf	4 à 6 minutes
Porc	
• filet	4 à 6 minutes
• bifteck de longe	
Agneau	
• longe	3 minutes
• escalopes	4 minutes
• tranches de gigots	4 minutes
Saucisses	
• minces	3 à 4 minutes
• épaisses	6 à 7 minutes

INGRÉDIENT ET TYPE	TEMPS DE CUISSON
Poulet	
• filet de poitrine	6 minutes ou jusqu'à cuisson complète
• filet de cuisse	4 à 5 minutes ou jusqu'à cuisson complète
Panini 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il devienne brun doré	
Légumes tranchés (épaisseur ¼" ou 1,25 cm)	
• aubergines	3 à 5 minutes
• courgettes	
• patates douces	
Fruits de mer	
• filet de poisson	2 à 4 minutes
• escalopes de poisson	3 à 5 minutes
• poulpe (nettoyé)	3 minutes
• crevettes	2 minutes
• pétoncles	1 minute



Entretien et nettoyage

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant le nettoyage, éteignez le gril à l'aide de l'interrupteur, débranchez-le et laissez-le refroidir. L'appareil est plus facile à nettoyer lorsqu'il est encore tiède.

Nettoyez toujours votre BBQ et Gril d'intérieurMC après chaque utilisation, afin d'éviter l'accumulation de résidus de cuisson.

Essuyez les plaques avec un chiffon doux pour enlever les résidus de nourriture. Pour les résidus de cuisson, faites couler de l'eau chaude mélangée à un produit détergent sur les résidus, puis, nettoyez avec un tampon à récurer non abrasif.

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

Enlevez et videz le plateau d'égouttement après chaque utilisation et lavez-le dans de l'eau tiède savonneuse. Évitez l'usage de tampons à récurer abrasifs ou de détergents forts car ils pourraient endommager la surface.

Rincez et séchez à fond avec un chiffon propre et doux et remettez-le en place.

Note: Les plaques de cuisson sont recouvertes d'une couche antiadhésive. Ne vous servez pas d'abrasifs.

Ne répandez pas de produit antiadhésif sur les plaques à l'aide d'un aérosol car cela affecterait la surface antiadhésive déjà existante sur les plaques de cuisson.

AVERTISSEMENT: N'IMMERGEZ AUCUNE PARTIE DU BBQ ET GRIL D'INTÉRIEURMC DE BREVILLE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

COUCHE DE QUANTANIUM RÉSISTANT AUX ÉGRATIGNURES

La plaque inférieure de votre BBQ et Gril d'intérieurMC est dotée d'une couche antiadhésive spéciale résistant aux égratignures et qui permet l'utilisation d'ustensiles en métal lors de la cuisson.

Néanmoins, Breville vous recommande d'être très vigilant lorsque vous utilisez des ustensiles en métal afin de ne pas égratigner la surface antiadhésive de l'appareil.

Ne vous servez pas d'objets acérés et ne coupez pas d'aliments à l'intérieur du gril. Breville ne sera pas responsable de tous dommages à la couche antiadhésive si des ustensiles en métal ont été mal utilisés.

La cuisson sur une surface antiadhésive ne requiert aucun corps gras, les aliments ne collent pas et le nettoyage est plus facile.

Toute décoloration qui pourrait survenir ne ferait qu'affecter l'aspect et ne modifierait en rien la cuisson.

Ne nettoyez pas la surface antiadhésive avec des tampons à récurer en métal ni de produits abrasifs. Lavez-la avec de l'eau tiède savonneuse. Enlevez les résidus tenaces avec un tampon à récurer en plastique non abrasif ou une brosse de lavage en nylon.

ENTREPOSAGE
Pour entreposer votre BBQ et Gril d'intérieur[MC]:

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le.
2. Laissez votre BBQ et Gril d'intérieur[MC] refroidir complètement.
3. Faites glisser la languette d'entreposage vers la poignée située à l'avant à la position « Lock » (verrouillage) de manière à ce que les deux plaques de cuisson soient verrouillées ensemble.
4. Faites glisser le plateau d'égouttage à sa place.
5. Enroulez le cordon dans l'espace de rangement prévu à cet effet sous l'appareil.
6. Entreposez sur une surface unie, sèche et de niveau.

Note: Pour un entreposage plus pratique, le BBQ et Gril d'intérieur[MC] peut être rangé en position verticale.

Avant le nettoyage, éteignez le gril, débranchez-le et laissez-le refroidir. L'appareil est plus facile à nettoyer lorsqu'il est encore tiède.

Nettoyez toujours votre BBQ et Gril d'intérieurMC après chaque utilisation, afin d'éviter l'accumulation de résidus de cuisson.

Recettes

BURGER AUSTRALIEN

4 portions

500g (1 lb) de bœuf haché
1 tasse de chapelure fraîche
1 petit oignon pelé et finement haché
1 cuillerée à thé d'ail haché
1 cuillerée à soupe de persil haché
1 œuf légèrement battu
Pour faire cuire et servir;
4 tranches de bacon minces
4 petits pains à hamburger
1 boite de 250g (8 oz) de betteraves tranchées (égoutter)
2 tomates italiennes tranchées minces
Sauce tomate
4 tranches de fromage cheddar
¼ de cœur de laitue iceberg en lanières

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Combinez tous les ingrédients dans un grand bol et mélangez-les complètement. Formez 4 galettes et réservez.
2. Placez les galettes sur le gril et abaissez la plaque supérieure pour qu'elle repose sur les galettes. Ajustez la hauteur du gril à celle des galettes. Faites cuire pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à la cuisson désirée.
3. Placez le bacon sur le gril et faites-le cuire pendant 2 minutes. Tartinez légèrement les petits pains de beurre ou de margarine.
4. Placez une galette sur chaque petit pain et recouvrez de bacon, de betteraves, de tomate, de sauce tomate et de fromage. Ajoutez la laitue aux hamburgers et placez l'autre moitié des petits pains par-dessus le tout.

Servez immédiatement.

FILETS DE POULET TERIYAKI

4 portions

1 cuillerée à soupe de mirin
2 cuillerées à soupe de sauce de soja
2 cuillerées à thé de sucre en poudre
2 cuillerées à thé de saké pour la cuisine
2 filets de poitrine de poulet coupés en deux dans le sens de la longueur
Pour servir :
Tranches de citron (dans le sens de la longueur)
Riz cuit à la vapeur
Salade de feuilles vertes

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Combinez le mirin, la sauce de soja, le sucre et le saké. Placez le poulet dans un plat allant au four et versez la marinade préparée par-dessus. Laissez reposer pendant 30 minutes avant la cuisson.
2. Placez le poulet sur le gril et abaissez la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose légèrement sur le poulet.
3. Faites cuire pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit.
4. Retirez et laissez reposer pendant 5 minutes avant de servir sur un lit de riz cuit à la vapeur. Garnissez de quartiers de citron et accompagnez d'une salade verte.

KEBABS À L'AGNEAU ET À L'ORIGAN

4 portions

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de jus de citron
1 cuillerée à thé d'ail haché
1 cuillerée à soupe de feuilles d'origan séchées
500g (1 lb) de longe d'agneau coupée en cubes de 3cm (1 po)
Poivre noir fraîchement moulu
Brochettes de bois trempées dans l'eau
Pour servir :
Feuilles de salade
Olives noires
Fromage feta émietté

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Mélangez l'huile, le jus de citron et l'ail dans un grand bol. Ajoutez l'agneau et laissez mariner 30 minutes avant de l'enfiler sur les quatre brochettes.
2. Poivrez généreusement chaque kebab et placez-le sur le gril.
3. Abaissez la plaque supérieure afin qu'elle repose légèrement sur l'agneau. Faites cuire 4 à 5 minutes.
4. Servez avec du pain croûté et une salade grecque faite de feuilles de salade, d'olives noires et de fromage feta émietté.

BÉBÉ POULPE À LA SAUCE CHILI ET AIL

4 portions

750g (1 ½ lb) de bébé poulpe nettoyé
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de sauce chili douce à la thaïlandaise
Jus et zeste d'une lime
1 cuillerée à thé d'ail haché
Pour garnir :
Quartiers de lime
Graines de coriandre
Pour servir :
Nouilles vermicelles légèrement cuites à la vapeur

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Dans un grand bol, mélangez le poulpe, l'huile, la sauce chili, le zeste de lime vert et l'ail. Mélangez bien poivrez.
2. Placez le poulpe sur le gril préchauffé et abaissez la plaque supérieure. Laissez cuire pendant 3 minutes.
3. Retirez du gril et servez sur un lit de vermicelles, garnissez de citron vert et de coriandre.

CONTREFILET MARINÉ

4 portions

1 tasse de vin rouge
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon
1 cuillerée à thé d'ail haché
4 biftecks de contre-filet
Pour servir :
Pommes de terre en purée crémeuse
Une salade verte craquante

Faites réchauffer le Q et Gril d'intérieur[MC] jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Combinez le vin, l'huile, la moutarde et l'ail dans un bocal à couvercle agitez bien. Placez les biftecks dans un plat peu profond et recouvrez de marinade.
2. Laissez mariner à la température de la pièce de 30 minutes à une heure.
3. Retirez les biftecks de la marinade et placez-les sur le gril. Laissez cuire pendant 3 minutes pour des biftecks mi-saignants.
4. Servez avec les pommes de terre en purée crémeuse et une salade verte.

STEAK DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE EN CROÛTE DE POIVRE À L'ESTRAGON

4 portions

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de feuilles d'estragon séchées
Poivre noir grossièrement moulu
4 steaks de saumon de l'Atlantique d'environ 180g (1 ⅓ lb) chacun
Pour garnir :
Quartiers de lime ou de citron (dans le sens de la longueur)
Pour servir :
Petites pommes de terre cuites à la vapeur

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne

1. Combinez l'huile et l'estragon ainsi qu'une portion généreuse de poivre noir moulu grossièrement.
2. Brossez le saumon des deux côtés avec la mixture et placez-le sur le gril.
3. Ajustez la hauteur du gril de manière à ce que la plaque supérieure effleure les steaks de poisson.
4. Laissez cuire pendant 2 minutes de façon à faire dorer le poisson à l'extérieur tout en le laissant « rosé » à l'intérieur. Laisser cuire pendant 2 minutes supplémentaires cuisson plus complète.
5. Retirez du gril et servez immédiatement avec les pommes de terre cuites à la vapeur.

STEAKS D'AGNEAU AU ROMARIN ET AU VIN ROUGE

8 portions

8 steaks d'agneau de 125g (¼ lb)
2 cuillerées à soupe de feuilles de romarin de tasse de vin rouge
Poivre noir fraîchement moulu
¼ de cuillerée à thé d'ail écrasé
Pour servir :
Haricots verts cuits à la vapeur

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Placez les steaks dans un plat peu profond. Combinez le romarin, le vin, le poivre et l'ail et versez la mixture sur les steaks. Laissez mariner pendant au moins 20 minutes.
2. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à « Flat » (horizontale) et ouvrez le gril. Placez les steaks préparés sur la plaque nervurée et faites cuire pendant 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits à votre goût.

ESCALOPES D'AGNEAU THAILANDAISES AU CURRY VERT

4 portions

1 cuillerée à soupe de pâte de curry vert thaïlandaise
3 cuillerées à soupe de crème de noix de coco
1 cuillerée à soupe de coriandre coupée en morceaux
12 escalopes d'agneau parées
Pour servir :
Riz et légumes verts cuits à la vapeur

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne

1. Combinez la pâte de curry, la crème de noix de coco et la coriandre. Étendre sur les escalopes à l'aide d'une cuillère et laissez mariner pendant 20 minutes.
2. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position « Flat » (horizontale), ouvrez le gril, placez les escalopes sur la plaque nervurée et faites cuire pendant 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits à votre goût. Servez avec le riz et les légumes verts cuits à la vapeur.

SALADE DE BŒUF AU CHILI ET AUX NOIX-CAJOU

4 portions

500g (1 lb) de rumsteck ou de bifteck de surlonge
3 poivrons rouges hachés
2 cuillerées à soupe de sauce de soja
1 cuillerée à thé de gingembre écrasé
¼ cuillerée à thé d'ail écrasé
Salade de verdure
Pour servir :
¼ tasse de noix-cajou coupées en morceaux
Sauce de soja

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Coupez le rumsteck en lanières minces et combinez celles-ci avec le piment rouge, le soja, le gingembre et l'ail. Laissez mariner pendant 20 minutes.
2. Placez la salade verte dans des bols individuels.
3. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position « Flat » (horizontale), ouvrez le gril et faites cuire le bœuf sur la plaque lisse pendant 1 à 2 minutes de chaque côté.
4. Déposez sur la salade de verdure et saupoudrez de noix-cajou et de sauce de soja.

PETIT PAK CHOI GRILLÉ AVEC SAUCE D'HUÎTRES

2 portions

4 petits pak choi (50g / 2oz chacun)
2 cuillerées à soupe de sauce de soja
1 cuillerée à soupe de sauce d'huîtres
2 cuillerées à soupe de jus de citron
2 cuillerées à thé de sucre brun

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Enlevez les feuilles extérieures et coupez les pak choi en deux. Lavez-les soigneusement. Faites préchauffer le gril à température moyenne.
2. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position « Flat » (horizontale), ouvrez le gril et faites cuire les pak choi (côté coupé vers le bas) sur la plaque lisse pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Pour faire la sauce d'huîtres, combinez le soja, la sauce d'huîtres, le jus de citron et le sucre. Nappez les pak choi avec la sauce.

BROCHETTES DE POULET AU CITRON ET AU MIEL

4 portions

500g (1 lb) de filets de poitrines de poulet
2 cuillerées à soupe de jus de citron
2 cuillerées à soupe de miel
2 cuillerées à thé de graines de sésame
1 cuillerée à thé de gingembre râpé
Brochettes de bois trempées dans l'eau
Pour servir :
Riz basmati cuit à la vapeur
Légumes verts cuits à la vapeur

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Coupez le poulet en lanières minces et enfilez-les sur 8 brochettes. Placez-les sur le gril inférieur préchauffé et abaissez la plaque supérieure. Laissez cuire pendant 3 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
2. Pendant que le poulet cuit, combinez le jus de citron, le miel, les graines de sésame et le gingembre. Servez les brochettes sur le riz cuit à la vapeur et versez la sauce au citron et au miel par-dessus le tout. Servez avec les légumes verts et le riz basmati cuits à la vapeur.

POULET GRILLÉ AU THYM ET CITRON

4 portions

4 filets de poitrines de poulet
2 cuillerées à thé d'huile d'olive
2 cuillerées à thé d'ail écrasé
2 cuillerées à soupe de feuilles de thym
1 cuillerée à thé de zeste de citron
2 cuillerées à soupe de jus de citron
Poivre noir concassé
Pour servir :
Tranches de citron
Salade verte craquante

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Placez les poitrines de poulet dans un grand plat. Combinez l'huile, l'ail, le thym au citron, la pelure et le jus de citron et le poivre et mélangez bien le tout. Versez la mixture sur les poitrines de poulet. Laissez mariner pendant 15 minutes.

2 Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position "Flat" (horizontale), ouvrez le gril, placez le poulet sur la plaque nervurée et faites-le cuire pendant 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit cuit à votre goût. Coupez les poitrines en diagonale et servez avec les tranches de citron et une salade verte.

SAUMON MARINÉ AU CITRON ET AU SOJA

4 portions (comme entrée)

Un morceau de filet de saumon de 300g (¾ lb) sans peau
2 cuillerées à soupe de sauce de soja
1 cuillerée à thé de pâte de wasabi
2 cuillerées à soupe de jus de citron
2 cuillerées à thé d'huile de sésame
Pour servir :
Gingembre mariné
Épinards sautés

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Coupez le saumon en lanières de 1cm (¾ po) d'épaisseur. Combinez le soja, le wasabi, le jus de citron et l'huile de sésame. Versez la mixture sur le saumon et laissez mariner pendant 20 minutes.

2. Tournez le cadran d'inclinaison de la plaque inférieure à la position « Flat » (horizontale), ouvrez le gril, placez le saumon sur la plaque lisse et laissez l'y pendant 20 à 30 secondes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit saisi. Servez le saumon avec les épinards et le gingembre.

CREVETTES PIQUANTES AU GINGEMBRE

4 portions

1kg (2 lb) de crevettes géantes, pelées avec les queues
1 cuillerée à thé d'ail écrasé
¼ de tasse de sauce de soja
¼ de tasse de vin blanc sec
1 cuillerée à soupe de gingembre finement rapé
350ml (12 oz) de sauce chili thaïlandaise douce
Brochettes de bois trempées dans l'eau
Pour servir :
Riz au jasmin cuit à la vapeur
Brocoli chinois sauté

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Enfiler les crevettes sur les brochettes de bois trempées (environ 4 par brochette).

2. Combinez le reste des ingrédients et mélangez-les bien. Versez le tout sur les crevettes. Placez les brochettes sur le gril préchauffé et abaissez la plaque supérieure. Faites cuire pendant 1 minute ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses et tendres. Servez avec le riz et le brocoli cuits à la vapeur.

BAGEL AU SAUMON FUMÉ ET CÂPRES

4 portions

4 bagels tranchés en deux
4 cuillerées à soupe de fromage à la crème
8 tranches de saumon fumé
6 échalotes finement tranchées dans le sens de la longueur
1 cuillerées à soupe de câpres égouttées et hachées
Jus d'un citron
Poivre noir fraîchement moulu

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] à la position « panini » jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Étendre du fromage à la crème sur l'intérieur des bagels.
2. Ajoutez les tranches de saumon, répartissez les échalotes entre les 4 bagels, saupoudrez de câpres et arrosez de jus de citron. Poivrez et complétez avec la partie supérieure des bagels.
3. Placez le tout dans le gril préchauffé et à l'aide du contrôle ajustable de la hauteur de gril, abaissez la plaque supérieure qui vient reposer légèrement sur les bagels.
4. Laissez griller pendant 1 minute ou plus, selon vos goûts. Retirez du gril et servez immédiatement.

BAGEL À LA DINDE FUMÉE, CANNEBERGES ET CAMEMBERT

4 portions

4 bagels tranchés en deux
Beurre ou margarine
4 tranches de poitrine de dinde fumée coupées en deux
3 cuillerées à soupe de sauce de canneberges
1 tasse de pois mange-tout
1 petit camembert, coupé en tranches fines

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] à la position « panini » jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Beurrez les bagels. Déposez les tranches de dinde sur les bagels et recouvrez de sauce de canneberges. Ajoutez les pois mange-tout, les tranches de camembert et le reste de la dinde.
2. Placez le tout dans le gril préchauffé et à l'aide du contrôle ajustable de la hauteur de gril, abaissez la plaque supérieure qui qu'elle repose légèrement sur les bagels.
3. Laissez griller pendant et 1½ minute ou plus, selon vos goûts. Retirez du gril et servez immédiatement.

PANINI AU JAMBON ET À LA MOUTARDE EN GRAINS

4 portions

8 grandes de pain complet
Beurre ou margarine
4 tranches de jambon
3 cuillerées à soupe de moutarde en grains
1 avocat pelé, coupé en tranches minces et arrosé de jus de citron
1 tomate mûrie sur pied et tranchée
6 à 8 feuilles intérieures de laitue romaine déchiquetées

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] à la position "panini" jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Beurrez légèrement les tranches de pain. Déposez le jambon sur la moitié des tranches et étendez-y de la moutarde. Placez les tranches d'avocat par-dessus, puis la tomate et enfin les feuilles de laitue.
2. Recouvrez avec le reste des tranches de pain et placez dans le gril. Abaissez la plaque supérieure qui vient reposer légèrement sur le pain. Faites cuire jusqu'à obtention d'une couleur brun doré.
3. Retirez du gril. Coupez chaque panini en deux et servez immédiatement.

POULET FUMÉ AVEC BASILIC ET MANGUE FRAÎCHE

4 portions

8 grandes de pain complet
Beurre ou margarine
250g (½ lb) de poulet fumé tranché – disponible dans les bonnes charcuteries ou les supermarchés – on peut le remplacer par du poulet rôti
1 mangue moyenne bien mûre, pelée et tranchée
3 à 4 cuillerées à soupe de mayonnaise
1 ½ tasse de feuilles de basilic déchiquetées
Poivre noir fraîchement moulu

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] à la position « panini » jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Beurrez légèrement les tranches de pain. Disposez le poulet sur la moitié des tranches et recouvrez de tranches de mangue. Nappez les mangues avec la mayonnaise et saupoudrez avec les de feuilles de basilic. Poivrez.
2. Recouvrez avec le reste des tranches de pain et placez les paninis dans le gril préchauffé. Laissez la plaque supérieure reposer légèrement sur le pain et faites cuire jusqu'à ce que le pain devienne brun doré.
3. Retirez du gril. Coupez chaque panini en deux et servez immédiatement.

ROULÉS AU PAIN LAVOSH, CREVETTES, CITRON VERT ET MAYONNAISE

4 portions

4 tranches de pain lavosh
6 cuillerées à soupe de mayonnaise
500g (1 lb) de crevettes moyennes, décortiquées, déveinées et grossièrement hachées
1 petit paquet de germes de luzerne
6 à 8 feuilles intérieures de laitue romaine coupées en lanières
Jus de 1 citron vert
Poivre noir fraîchement moulu

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] à la position « panini » jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Placez le pain lavosh à plat sur une surface de travail. Recouvrez-le de mayonnaise et, tout en gardant les ingrédients à une extrémité du pain, répartissez les crevettes, les germes de luzerne et les feuilles de laitue. Arrosez de jus de lime et poivrez.
2. Roulez les tranches fermement sans trop les serrer. Placez-les dans le gril préchauffé et abaissez la plaque supérieure pour qu'elle repose légèrement sur le pain.
3. Laissez cuire jusqu'à ce que le pain lavosh soit légèrement doré.
4. Retirez du gril et coupez les rouleaux en deux. Enveloppez chaque moitié dans une serviette de papier et servez immédiatement.

ROULÉS DE POULET RÔTI AUX TOMATES SÉCHÉES ET ROQUETTE

4 portions

4 tranches de pain pita
6 cuillerées à soupe de mayonnaise
250g (½ lb) de poulet tranché ou coupé en morceaux
1 tasse de tomates séchées grossièrement hachées
1 botte de feuilles de roquette déchiquetées
Poivre noir fraîchement moulu et sel de mer

Faites réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] à la position « panini » jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Placez le pain pita sur une la surface de travail. Recouvrez de mayonnaise et tout en gardant les ingrédients à une extrémité du pain, répartissez le poulet entre les tranches de pain et recouvrez avec les tomates et la roquette.
2. Assaisonnez généreusement et roulez les pita fermement mais sans trop les serrer. Placez dans le gril préchauffé et abaissez la plaque supérieure pour qu'elle repose légèrement sur le pain.
3. Laissez cuire jusqu'à ce que le pita soit légèrement doré.
4. Retirez les roulés du gril et servez immédiatement tels quels ou coupés en deux, enveloppés dans une serviette en papier.

PAIN TURC AU PASTRAMI ET MAYONNAISE À LA MOUTARDE

6 portions

1 pain turc coupé en six morceaux égaux
Beurre ou margarine
18 tranches de pastrami
6 cuillerées à soupe de mayonnaise à la moutarde
2 tomates mûries sur pied, tranchées
2 tasses de jeunes pousses d'épinard
12 tranches de fromage suisse
Poivre noir fraîchement moulu

Faire réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] à la position « panini » jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. Coupez chaque portion de pain turc au centre et mettez de côté les parties supérieures. Étendez un peu de beurre ou de margarine sur le pain. Répartissez le pastrami entre les portions de pain. Recouvrez le pastrami de mayonnaise à la moutarde.
2. Disposez les tranches de tomate par dessus, puis les feuilles d'épinard. Placez le fromage sur chaque pain turc et recouvrez avec les morceaux mis de côté.
3. Placez le pain turc sur le gril préchauffé et laissez la plaque supérieure reposer légèrement sur le pain
4. Laissez cuire jusqu'à ce que le pain turc soit légèrement bruni et que le fromage ait un peu fondu.

PAIN TURC AU SALAMI, BOCCONCINI ET PESTO

6 portions

1 pain turc coupé en six morceaux égaux
Beurre et margarine
18 tranches de salami italien ou espagnol
6 bocconcini tranchés
1 petit panier de tomates cerises coupées en deux
1 tasse de pesto – disponible dans les meilleures charcuteries et les supermarchés

Faire réchauffer le BBQ et Gril d'intérieur[MC] à la position « panini » jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

1. . Coupez chaque section du pain turc au centre et mettez de côté les parties supérieures. Beurrer légèrement les moitiés de pain et étalez le salami, le bocconcini et les tomates cerises, en les répartissant également.
2. À l'aide d'une cuillère, nappez de pesto les tranches supérieures du pain.
3. Placez dans le gril préchauffé et abaissez la plaque la plaque supérieure pour qu'elle repose légèrement sur le pain.
4. Laissez cuire jusqu'à ce que le pain turc soit légèrement bruni.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil. Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion de la garantie implicite relative aux biens de consommation et il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca

Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.